

Garganega Chardonnay IGT – Di Giorno



Regione. Veneto.



Uve. Garganega 80% e Chardonnay 20% da vigneti collinari della provincia di Verona.



Vinificazione. Uve raccolte a mano in settembre. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico, profumi floreali e fruttati con sentori di frutta bianca. Gusto fresco, sapido, con delicato retrogusto amarognolo.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 5 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e crostacei. Da servire fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartoni da 6 bt.).

